

COCKTAILS

POR NUESTRO CHEF, ALAIN GUIARD

BLOODY MARY 9,5 €
Vodka / Tomate & Especias

Ingredientes de primera para conservar la tradición en su máxima calidad. ¡Perfecto como aperitivo!

CAIPIRIÑA 9,5 €
Cachaça & Lima

El inconfundible sabor tradicional de la caipiriña brasileña, ligera en alcohol y muy equilibrada en acidez y dulzor.

JALISCO 9,5 €
Tequila / Naranja Sanguina & Jengibre

Inspirado en la región de Jalisco, un coctel creativo y refrescante es el resultado del toque de jengibre y notas vegetales provenientes del tequila blanco en conjunto con la mejor naranja sanguina.

COCO THAI 9,5 €
Sake / Coco / Yuzu & Pandang

Una explosión de sabores complejos y frescos que te transportarán a Tailandia a través de su textura cremosa aportada por la leche de coco.

DAIKIRI PASION 9,5 €
Ron / Amaretto & Fruta de la Pasión

Inspirado en el clásico daikiri, con el toque de frescura y carácter tropical de la fruta de la pasión y la complejidad del amaretto.

SANT JORDI 9,5 €
Ginebra / Frambuesa Rosa & Albahaca

Un coctel sensual y goloso con el inconfundible aroma de la rosa, flor que nos inspira para bautizar esta creación.

MOSCOW MULE 9,5 €
Vodka/ Yuzu & Jengibre

Un clásico de la coctelería, con el toque característico del yuzu y el punto picante del jengibre.

DIABLO 9,5 €
Mezcal / Tequila Mango & Jalapeño

Un coctel inspirado en Tijuana, atrevido, picante y ahumado, para aquellos que quieran experimentar otra dimensión en la coctelería que no te dejará indiferente.



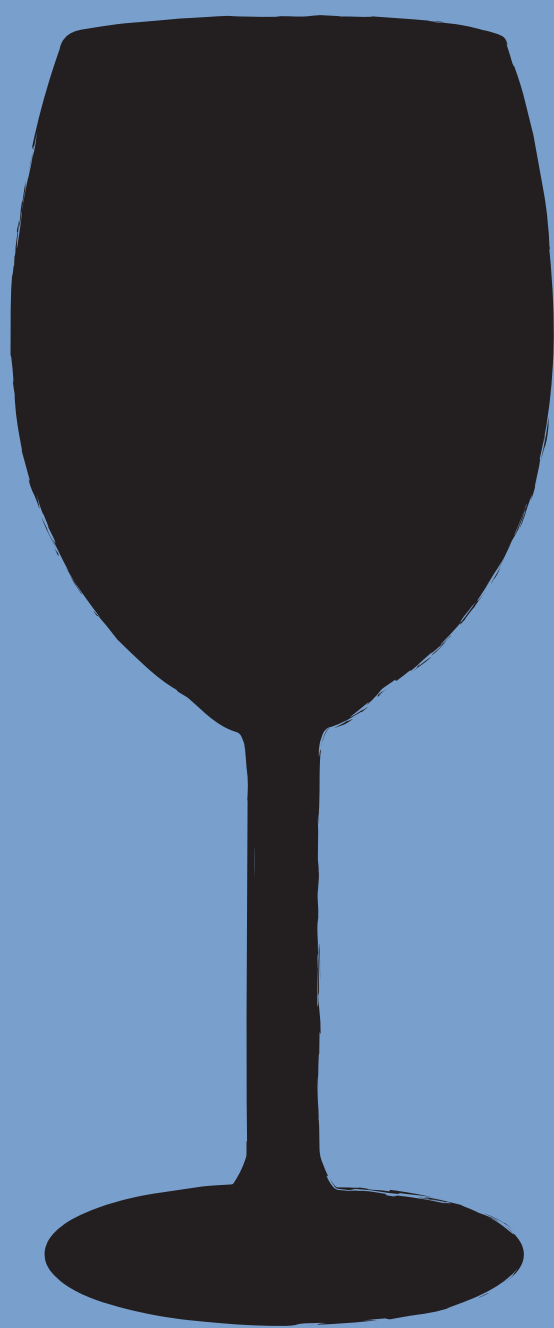
VERMUTS

VERMUTS BLANCOS

Antich Barcelona. Catalunya - <i>dulce</i>	 4
Padró Tarragona. Catalunya - <i>dulce</i>	 4
Dos Déus Tarragona. Catalunya - <i>botánico</i>	 4
Berumotto (con Sake) Lleida. España	 4.75
Lustau Jerez de la Frontera. España - <i>madera</i>	 4.5

VERMUTS ROJOS

Antich Barcelona. Catalunya - <i>dulce</i>	 4.5
Cala Morisca Sitges. Catalunya - <i>dulce</i>	 4
Padró tinto Tarragona. Catalunya - <i>dulce</i>	 4
Padró Amargo Tarragona. Catalunya - <i>madera y botánico</i>	 4.2
Mirrha Tarragona. Catalunya - <i>madera y botánico</i>	 4
Fot-li (fórmula antigua) Reus. Catalunya - <i>dulce</i>	 4.5
Dos Déus (ahumado) Tarragona. Catalunya - <i>madera</i>	 4.5
La Garita País Vasco - <i>dulce y botánico</i>	 4.5
Povarelo Galicia. España - <i>madera y botánico</i>	 4
Lustau Jerez de la Frontera. España - <i>madera</i>	 4.5
Atamán San Lúcar de Barrameda. España <i>madera y botánico</i>	 4.75
Casals Zero (sin alcohol) Penedès. Catalunya <i>Dulce y amargo</i>	 4



VINOS

GENEROSOS

Delgado Zuleta - la Goya, Manzanilla (D.O Sanlúcar de Barrameda) Palomino Fino	🍷 3
Lustau - Fino jarana (D.O Jerez) Palomino Fino	🍷 4
Castillos de Guzman - Amontillado (Trebujena-Cadiz) Palomino Fino	🍷 3.5
Castillo de Guzmán- Palo cortao (D.O Jerez) Palomino Fino	🍷 3.5
Castillo de Guzmán- Oloroso (Trebujena-Cádiz) Palomino Fino	🍷 3.5

ESPUMOSOS

Essential de Juvé & Camps (D.O Cava) Xarel·lo	🍷 4.5/ 27
Emma Ancestral (Tarragona) Albariño	30
Aulesa Ancestral (Costers del Segre) Riesling	28
Blanc de Noirs de Juvé & Camps (D.O Cava) Pinot Noir	39
Recaredo Reserva brut Nature (D.O Corpinnat) Xarel·lo, Macabeu, Parellada	46
Drappier Champagne (Francia) Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	65
Petit Le Brun et fils Gran CR (Francia) Chardonnay	70

ROSADOS

Forlong (IGP Cádiz) Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota	🍷 4,5 / 27
Lila (D.O Empordà) Garnatxa, Macabeu	29
	28





ORANGES

Oh Natural (Penedès) Garnatxa, Sauvignon, Malvasia	🍷 4.5/27
Carinyet (Costers del Segre) Riesling, Pinot Noir	29
Clos Lenticus Night Potion Skin (Penedès) Xarel·lo	32
Siuralta Orange (D.O Montsant) Malvasia, Garnatxa, Carinyena Blanca	34

BLANCOS

Viore (D.O Rueda) Verdejo	🍷 4.5/27
Forlong (Andalucía) Palomino Fino, Pedro Ximenez	🍷 4.5/ 27
Terraprima (D.O Penedès) Xarel·lo, Macabeu, Malvasia	🍷 4.5/27
Modernista Blanc (Terra Alta) Macabeu, G. blanca, moscatell	🍷 4.5/27
Emma Albariño (D.O. Conca del Barberà) Albariño, Riesling	29
Comunica la Pua (D.O. Montsant) Garnatxa Blanca	29
Biu (D.O. Costers del Segre) Riesling, Viognier	29
Vertical (D.O. Costers del Segre) Garnatxa Bl, Sauvignon	38
Horitzó (D.O Costers del Segre) Riesling i garnatxa blanca	33
Perill Blanc (Penedès) Xarel·lo	29
Instabile (D.O Priorat) Garnatxa, Macabeu, Cartoixá	39
Les Brugueres (D.O Priorat) Garnatxa Blanca	36
Tanca els ulls (Tarragona) Malvasia	28
Quinto do avecino (D.O. Ribeiro) Treixadura	29
Conasbrancas (Galicia) Godello	31
Gomez Cruzado Blanco (Rioja) Viura, tempranillo	29
Matas Altas blanco (Jumilla) Macabeo, airen	34
Domaine Therry Mothe Chablis (Borgoña) Chardonnay	42
SIN ALCOHOL	
Levin Blanco sin alcohol (Francia) Chardonnay	28

TINTOS

Comunica Suc de Saolo (D.O. Montsant) Garnacha, Carinyena	 4.5 / 27
La clave (D.O Bierzo) Mencía	 4.5 / 27
Gomez cruzado Crianza (D.O Rioja) Tempranillo, Garnacha	 4.5 / 27
Legitim (D.O Priorat)Garnacha, Carinyena, Syrah	 4.5 / 27
Siuralta Morat (D.O Montsant) Syrah	38
Partida Creus Vinelo negra (Penedès) Garnatxa, Sumoll, Trepat	28
La Gravera (D.O Costers del Segre) Garnatxa negra	28
Emma (D.O Conca de Barberà) Pinot noir	34
Essencia (D.O Conca de Barberà) Trepat	29
Negre 2021 (D.O Priorat) Carinyena, Garnatxa, Syrah	39
Tres x Tres (D.O Terra Alta) Carinyena, Garnatxa	28
Gallinas y focas (D.O Balears) Manto negro, Syrah	38
Calados de puntinos (Rioja) Tempranillo	39
Luberri Monje Amestoy reserva 18 (Rioja) Tempranillo, Cabernet sauvignon	32
Pagos de Anguix (D.O Ribera del Duero) Tinto fino	39
Infinit (D.O Costers del Segre) Marselan	36
Morgon (Bourgogne) Gamay	39

SIN ALCOHOL

Levin tinto sin alcohol (Francia) Pinot noir	28
---	----